TECNO

Design & Performance

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fornos Combinados

Micro-Ondas + Forno Elétrico Multifunção

TK34EX

TK34EN

TK34EB

Prezado Cliente,

Agradecemos a escolha feita e aproveitamos a ocasião para o felicitar. Este novo produto, cuidadosamente construído com os melhores materiais, foi projetado com atenção, de maneira a dar-lhe total satisfação para uma cocção perfeita dos alimentos. Solicitamos, portanto, que leia e siga estas instruções para que possa obter excelentes resultados desde o início da sua utilização.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA: LEIA-AS COM CUIDADO ANTES DE COLOCAR EM FUNCIONAMENTO O SEU FORNO COMBINADO.

ATENÇÃO!

Antes de usar o seu forno combinado, observe cuidadosamente as precauções abaixo:

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

- Este equipamento deve estar aterrado. No caso de um mau funcionamento ou de uma avaria, o aterramento irá reduzir o risco de um choque elétrico por ser uma saída com menos resistência para a corrente elétrica.
- Durante a instalação, o cabo elétrico não deve ser dobrado ou amassado.
- Conexões impróprias feitas sem aterramento podem resultar em riscos de choques elétricos.
- Por favor, verifique junto a um eletricista qualificado ou junto a um Serviço Autorizado TECNO caso esteja em dúvida se o seu equipamento está ou não adequadamente aterrado

ATENÇÃO! UTILIZAÇÃO ADEQUADA

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas e crianças com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Recomenda-se que crianças sejam observadas para assegurar que elas não manuseiem o produto.
- Se a porta do forno apresentar-se quebrada ou rachada, desligue-o imediatamente para evitar qualquer possibilidade de choque elétrico.
- Não se deve usar limpador a vapor.

LEIA E OBSERVE CUIDADOSAMENTE AS INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DESTE MANUAL E MANTENHA-O EM LUGAR SEGURO E DE FÁCIL ACESSO.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE E CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

ÍNDICE

	Página
Instruções de aterramento e de utilização	2
Indicativos de Atenção e de Advertência de uso	4
Antes de primeira utilização	7
Montagem e desmontagem da grelha plana	7
Ligando o forno pela primeira vez	10
Modalidade de demonstração	10
Ajustando o relógio	11
Ativando o forno	12
Função Bloqueio	12
Funções principais	13
Funções do forno	14
Regulagem da temperatura	15
Controle da luz do forno	16
Programação do forno	16
Programação do Timer	17
As funções tradicionais de cocção	20
Funcionamento com micro-ondas	20
Descongelamento por tempo	21
Descongelamento por peso	21
Função micro-ondas	22
Função automática do micro-ondas: receitas	24
Personalização das receitas	25
Para o instalador	27
Dados técnicos	29
Ligação elétrica	29
Certificado de garantia	30
Anotações	31

ESTE PRODUTO FOI PROJETADO PARA USO DOMÉSTICO. O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE EM CASO DE DANOS A PESSOAS OU BENS DECORRENTES DE INSTALAÇÃO INCORRETA OU UTILIZAÇÃO IMPRÓPRIA OU ERRADA DO PRODUTO. O FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM REDUZIDAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM A EXPERIÊNCIA E OS CONHECIMENTOS NECESSÁRIOS PARA A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO SEM A SUPERVISÃO OU, AINDA, POR PESSOAS SEM TER RECEBIDO INSTRUÇÕES SOBRE A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO POR PARTE DA PESSOA RESPONSÁVEL POR SUA SEGURANÇA. AS CRIANÇAS DEVEM SER VIGIADAS PARA QUE NÃO BRINQUEM COM O PRODUTO. QUANDO EM OPERAÇÃO, NUNCA COLOQUE PAPEL DE ALUMÍNIO, PANELAS OU MATERIAIS SEMELHANTES EM CONTATO COM A BASE INTERNA DO FORNO. O AQUECIMENTO DA RESISTÊNCIA INFERIOR PROVOCA SUPERAQUECIMENTO DA PARTE INFERIOR DO FORNO, PODENDO CAUSAR SEU DANO E, ADICIONALMENTE, GRAVES CONSEQUÊNCIAS (RISCO DE INCÊNDIO), ATÉ MESMO AO GABINETE DE COZINHA AONDE O PRODUTO ESTÁ INSTALADO. DURANTE O SEU USO, O PRODUTO ESQUENTA MUITO. TENHA CUIDADO PARA NÃO TOCAR AS RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO NO INTERIOR DO FORNO.

ATENÇÃO: Se a porta ou suas vedações forem danificadas, o forno não deve ser operado enquanto não for reparado por pessoal qualificado.

ATENÇÃO: É perigoso para qualquer pessoa, com exceção do pessoal qualificado, realizar operações de manutenção ou reparação que exijam a remoção de qualquer cobertura que proteja contra a exposição à energia das micro-ondas;

ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois correm o risco de explodir.

ATENÇÃO: Crianças só deverão utilizar o forno sem vigilância se foram instruídas de forma adequada, sendo capazes de utilizar o produto de modo seguro, conhecendo os perigos do seu uso inadequado.
Utilize somente utensílios apropriados para fornos de micro-ondas.
Se aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel no micro-ondas, supervisione a operação devido aos riscos de incêndio.
Se perceber fumaça no interior do micro-ondas, desligue ou retire o plugue da tomada e mantenha a porta do produto fechada para que, caso hajam chamas, essas se apaguem.
O aquecimento de bebidas no forno de micro-ondas pode provocar uma ebulição atrasada, portanto é preciso cuidado ao manusear-se recipientes com bebidas e alimentos muito quentes.
O conteúdo de recipientes com alimentos devem ser misturados ou agitados e sua temperatura controlada cuidadosamente antes do consumo, para evitar queimaduras.
Ovos com casca ou cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir mesmo depois de encerrado o programa de aquecimento no forno micro-ondas.

ATENÇÃO: Se o forno não for mantido limpo, suas superfícies poderão ser deterioradas, reduzindo sua vida útil e criando situações de perigo.
Na limpeza, não use materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos de qualquer tipo para limpar a porta do forno, pois podem arranhar ou quebrar sua superfície de vidro.
Não deve ser utilizado vapor para limpar o produto.

ADVERTÊNCIAS PARA O USO DO FORNO DE MICRO-ONDAS:

Preparação dos alimentos

- Risco de incêndio!
  - Utilize a função de micro-ondas apenas para a preparação de alimentos destinados ao consumo. Outros tipos de aplicações podem ser perigosos ou provocar danos.

Louças

- Risco de lesões!
  - As louças de porcelana e cerâmica podem apresentar pequenos furos e cavidades nos cabos, tampa ou no corpo do utensílio de louça.. Esses furos podem esconder cavidades e em caso de infiltração de líquidos, a louça pode romper-se.
  - Nunca utilize louças que não sejam apropriadas para o uso em micro-ondas.

- Risco de queimaduras!
  - O calor dos alimentos pode esquentar muito a louça. Utilize luvas ou panos de prato ao extrair louças ou acessórios da cavidade de cocção do micro-ondas.

Potência e tempo de cocção do micro-ondas

- Risco de incêndio!
  - Nunca programe potências muito elevadas ou tempos de cocção demasiadamente longos no seu micro-ondas. Os alimentos podem incendiar-se e danificar o produto. Siga as indicações apresentadas neste manual de instruções.

Embalagens

- Risco de incêndio!
  - Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens térmicas.
  - Os alimentos no interior de embalagens de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis devem ser constantemente observados durante a utilização do micro-ondas.

- Risco de queimaduras!
  - Embalagens herméticas podem explodir por ação do calor. Siga as instruções do fabricante e sempre use luvas de proteção para retirar esses recipientes do micro-ondas.

Bebidas

- Risco de queimaduras!
  - Durante o aquecimento de líquidos, o processo de ebulição pode ocorrer posteriormente à operação de aquecimento e provocar o transbordamento imprevisto do líquido ou a formação de bolhas ou borrifos.

Bebidas

- Risco de explosão!
  - Nunca aqueça excessivamente bebidas alcoólicas.

Bebidas

- Risco de explosão!
  - Nunca aqueça bebidas ou outros tipos de alimentos contidos em recipientes totalmente fechados.

Alimentos para bebês

- Risco de queimaduras!
  - Nunca aqueça alimentos para bebês dentro de recipientes fechados, removendo sempre a sua tampa ou os bicos das mamadeiras.
  - Depois de terminada a fase de aquecimento, agite ou misture cuidadosamente para que o calor seja distribuído de maneira homogênea no alimento.
  - Verifique a temperatura, sempre provando alimentos antes de dá-los a crianças.

Alimentos com pele ou casca

- Risco de queimaduras!
  - Nunca cozinhe ovos com casca. Nunca aqueça ovos cozidos, uma vez que os mesmos podem explodir, até mesmo após desligado o micro-ondas. O mesmo é válido para moluscos e crustáceos. Para preparar ovos estrelados, fure antes a gema.
  - Em caso de alimentos com pele ou casca dura, como maçãs, tomates, batatas ou salsichas, esses pode explodir. Fure a casca ou a pele desses alimentos antes da cocção.

Preparação de alimentos secos

- Risco de incêndio!
  - Nunca utilize a função micro-ondas para alimentos secos e sementes.

Alimentos com baixo conteúdo de água

- Risco de incêndio!
  - Não descongele ou aqueça por tempo demasiado ou com uma potência excessiva alimentos com baixo conteúdo de água, como por exemplo pão.

Óleo

- Risco de incêndio!
  - Nunca utilize a função de micro-ondas para aquecer óleo.

EVITANDO DANOS:

Perda de volume sucos de fruta

- Ao preparar doces à base de frutas com muito suco, não encha excessivamente a forma. O volume excessivo de suco de algumas frutas que trasborde pode manchar seu produto.

Avarias

- Nunca utilize formas esmaltadas em seu micro-ondas afim de evitar possíveis avarias no produto.

Resfriamento do forno com a porta do produto aberta

- O resfriamento da cavidade de cocção do seu forno deverá ocorrer somente com a porta fechada. Certifique-se que não haja nada obstruindo o fechamento da porta do produto. Mesmo com a porta entreaberta, ao longo do tempo, móveis poderão ser danificados pelo calor proveniente da cavidade.

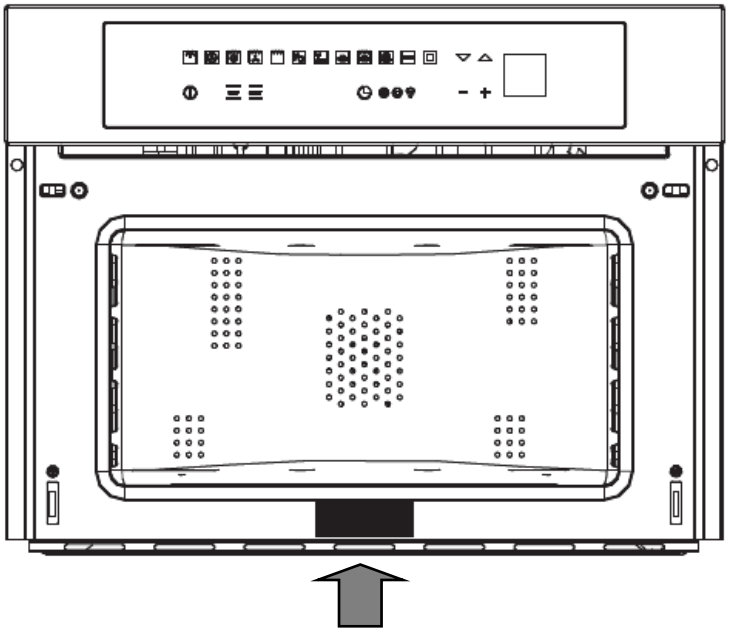
Vedação suja

- Se, durante o funcionamento do forno, a vedação da porta estiver suja, a porta não fechará corretamente. Mantenha a vedação sempre limpa pois, adicionalmente, também as superfícies dos móveis ao redor poderão ser danificadas.

Porta do produto como apoio	• Não se apoie na porta do forno aberta e não a apoie sobre louças ou acessórios.
Uso da função micro-ondas sem alimentos dentro do forno	Acione o seu forno de micro-ondas somente após a colocação dos alimentos na cavidade de cocção. Sem os alimentos, o forno será sobrecarregado. A única exceção é a realização de um breve teste de compatibilidade de utensílios de cozinha (consulte as instruções e advertências relacionadas aos recipientes).
Alimentos úmidos	Não conserve alimentos úmidos dentro da cavidade fechada por períodos de tempo muito longos. A pintura poderá danificar-se.

IMPORTANTE

A etiqueta de identificação com as principais características técnicas do produto, também é acessível com o forno instalado. Nessa etiqueta, que é visível ao abrir-se a porta, estão indicados todos os dados de identificação do produto e modelo, aos quais se deverá fazer referência sempre nos casos de pedidos de peças de substituição.



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O forno deve ser limpo com um pano úmido e água e sabão neutro e, em seguida, seco cuidadosamente. Aqueça o forno durante cerca de 30 minutos a 250°C - dessa maneira, serão eliminados todos os resíduos de fabricação que, eventualmente, poderiam causar odores desagradáveis durante as primeiras utilizações do produto. Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com uma solução de água morna e sabão neutro, secando-os em seguida com um pano macio.

MONTAGEM E DESMONTAGEM DA GRELHA PLANA

Se desejar remover somente a bandeja, puxe-a para si (Figuras 2 e 3), mantendo a grelha em sua posição dentro do forno. Para a sua recolocação no forno, simplesmente, encaixe-a nas respectivas guias da grelha plana. Figura 3, abaixo.
Para retirar a grelha plana com a bandeja, puxe-a até o seu trava e levante-a puxando para cima até que possam ser retirada do forno. Para recolocar a grelha com a bandeja instalada, insira-a inclinada em 45° até o seu trava e volte a coloca-la na posição horizontal, empurrando-a até o fundo do forno. Figura 4, abaixo.

IMPORTANTE

Como precaução de segurança, antes de iniciar qualquer operação de limpeza do forno, desligue o plugue da tomada elétrica ou desligue o disjuntor da rede elétrica. Além disso, na limpeza, evite o uso de substâncias ácidas ou alcalinas (suco de limão, vinagre, etc.) e a utilização de produtos a base de cloro, ácidos ou abrasivos.

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Este manual foi impresso em papel branqueado sem cloro ou em papel reciclado para contribuir para a preservação do meio ambiente. As embalagens foram projetadas para o meio ambiente. Podem ser recuperadas ou recicladas, sendo produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, você contribuirá a uma economia de matérias- primas e para uma redução detritos industriais e domésticos.

O material utilizado na embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem. Para a sua eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance de crianças, pois é potencialmente perigoso. Este produto está de acordo com a Diretiva Européia 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Descartando corretamente o produto, o consumidor ajuda a reduzir consequências negativas potenciais para o ambiente e a saúde.

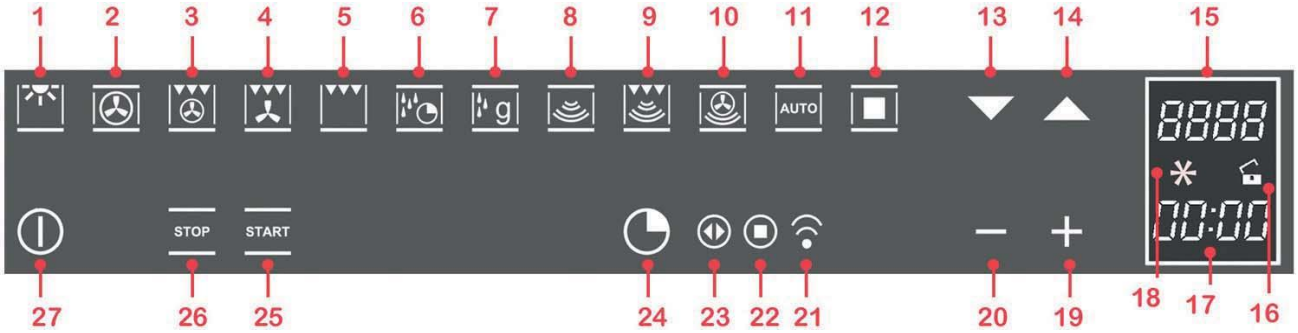
Este símbolo no produto ou na documentação que o acompanha indica que ele não deve ser tratado como lixo doméstico comum, e sim, entregue a um organismo idôneo de reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos.

O descarte de materiais deve ser realizado conforme as normas locais.

Para maiores informações ao descarte e à reciclagem deste produto, contate o organismo local competente, o serviço de recolhimento de lixo doméstico ou a loja na qual o produto foi adquirido.

Antes do descarte, inutilize o produto cortando o seu cabo de alimentação.

FORNO DE MICRO-ONDAS DE 34 LITROS
Visão do painel de comando



- FUNÇÕES DE COCÇÃO PADRÃO: de 1 a 5;
- AJUSTE DA TEMPERATURA, DURAÇÃO DA COCÇÃO: 19 e 20;
- ON/OFF + BLOQUEIO (CHILD LOCK): 27;
- FUNÇÕES COM MICRO-ONDAS: de 6 a 12;
- FUNÇÕES PARA RECEITAS: 11 e 12;
- FUNÇÕES DE AUMENTO/DIMINUIÇÃO DA POTÊNCIA E DO MENU: 13 e 14;
- FUNÇÕES DO TIMER: 24;
- AJUSTE DO TEMPORIZADOR: 19 e 20.

1 Luz do Forno;
2 Cocção padrão – Convecção com ventilação;
3 Cocção padrão - intensiva (Grill + convecção com ventilação);
4 Cocção padrão - Grill com ventilação;
5 Cocção padrão - Grill;
6 Grill padrão - descongelamento por tempo;
7 Cocção padrão - descongelamento por peso;
8 Cocção a micro-ondas – micro-ondas tradicional;
9 Cocção a micro-ondas - micro-ondas + Grill;
10 Cocção a micro-ondas – micro-ondas + convecção com ventilação;
11 Ajustes automáticos (receitas);
12 Confirmação dos ajustes;
13 Redução da potência;
14 Aumento da potência;
15 Indicação de temperaturas;
16 Bloqueio habilitado /desabilitado;
17 Indicações do Timer;
18 Contagem regressiva;
19 Ajustes de aumento;
20 Ajustes de redução;
21 Timer “conta minutos”;
22 Timer “fim da cocção”;
23 Timer “duração da cocção”;
24 Timer;
25 “START” - ativação da função;
26 “STOP” - desativação da função;
27 “ON/ OFF” e função “bloqueio (child lock)”;

Todas as confirmações/alterações das funções são confirmadas com um sinal sonoro

APRESENTAÇÃO DO FORNO

Seu forno é controlado por uma placa eletrônica que monitora, a cada instante, o funcionamento do forno, melhorando seu rendimento. O controle, do tipo “Touch Control”, é de última geração. Preciso e confiável. O painel de comando é elegante, racional, discreto e altamente intuitivo. Poucas teclas, muitas funções e nenhuma combinação ou sequência de difícil comando. Concentre-se em seguir a receita, o forno estará pronto a qualquer comando com somente dois comandos de tecla.

INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO

Este forno é um aparelho elétrico sofisticado e projetado para uma vida útil muito longa. Portanto, deve ser instalado por pessoal qualificado, tanto em termos de instalação elétrica quanto em termos de instalação no gabinete de cozinha. Contate o nosso SAC – Serviço de Assistência ao Consumidor para marcar a instalação de seu produto através da nossa Rede de Serviços Autorizados.

VER INSTRUÇÕES DE MONTAGEM NA PÁGINA 29.

LIGANDO O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ

Quando o forno for ligado à energia elétrica pela primeira vez, aparecerá na tela a indicação do idioma a escolher. Selecione o idioma desejado usando as teclas ▼ ou ▲. Confirme o idioma pressionando a tecla ■

A partir deste momento, o idioma escolhido permanecerá fixo, inclusive durante potenciais quedas de energia elétrica. Então, entrará em funcionamento **modalidade de demonstração** do produto.

MODALIDADE DE DEMONSTRAÇÃO

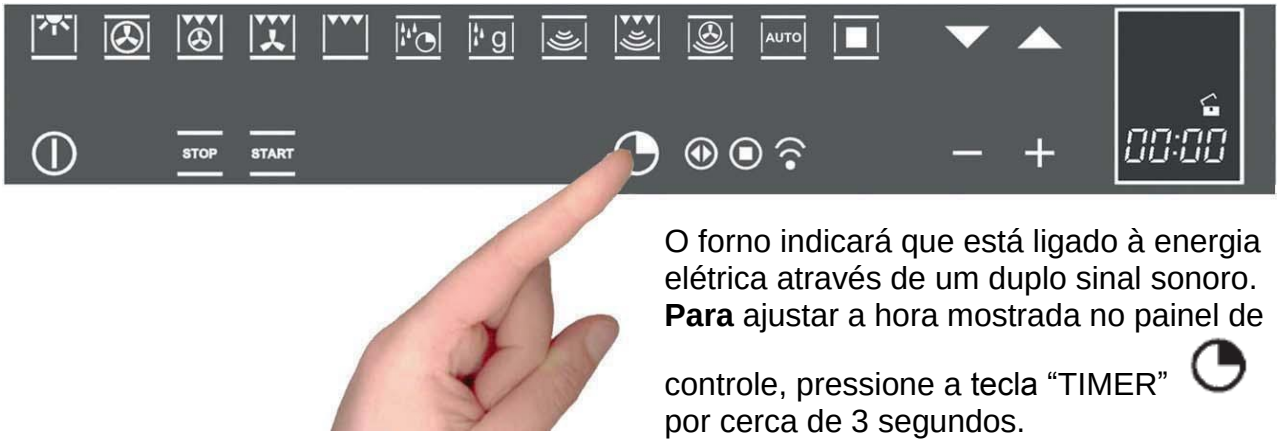
É a modo que o forno se inicializa em sua primeira utilização ou sempre que houver interrupção de corrente elétrica. Sua finalidade é a de exibir todas as potencialidades do controle do forno, com uma sequência pré-estabelecida de comandos.

- Nesta modalidade o forno NÃO é acionado de verdade, ou seja, suas resistências de aquecimento não são realmente ligadas.
- O painel de controle estará INATIVO e, portanto, enquanto estiver no modo de demonstração, o forno não responderá a comandos do painel.

5 segundos!

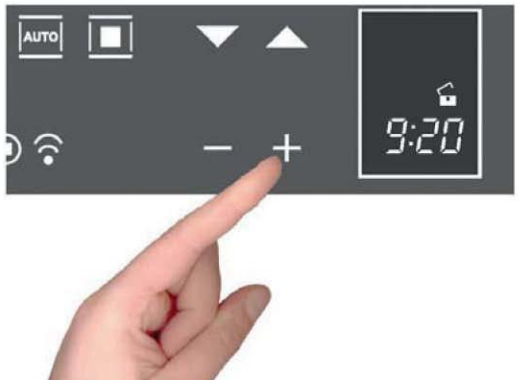
- Para desabilitar o modo de demonstração, pressione por 5 segundos o ícone Luz:
- Então, agora, será possível ajustar a hora, embora isso não necessário para prosseguir com o acionamento do forno.

AJUSTANDO O RELÓGIO



O forno indicará que está ligado à energia elétrica através de um duplo sinal sonoro. **Para** ajustar a hora mostrada no painel de controle, pressione a tecla “TIMER” por cerca de 3 segundos.

Todos os comandos que sejam ativados serão confirmados por um sinal sonoro.



Ajuste o relógio com as teclas “ **+** “ e “ **–** “. Durante o processo de ajuste do relógio os dois pontos “ **:** “ ficam intermitentes. Depois do horário ajustado, os dois pontos “ **:** “ ficam fixos.

AÇÕES POSSÍVEIS COM O FORNO DESLIGADO

- **Ligar a luz do forno**

A luz do forno é ligada/desligada pressionando-se o ícone como mostrado na figura ao lado.

- **Mudar o Idioma do painel de comando**

Com o forno desligado é possível modificar o idioma mostrado no painel pressionando-se simultaneamente, e a tecla “ **+** “ por cerca de 3 segundos. Então, com ▲ ou ▼, escolha o idioma e confirme a escolha com .

- **Configuração da função “TIMER” conta minutos**

Consulte o Manual à página 18.

ATIVANDO O FORNO

- Ativar o forno pressionando o ícone Liga/Desliga ⏻ mostrado ao lado.
- Para ativar qualquer função do forno, pressione sempre a tecla ⏻, exceto para as funções de luz do forno e de TIMER que são independentes.

NOTA: Uma função só será ativada se a função BLOQUEIO estiver desabilitada.

Após 1 minuto de ativação do seu forno aparecerá na tela a palavra " ON " e o processador de controle aguardará a escolha de uma função de cocção. Caso contrário, entenderá a ativação como acidental e, por razões de segurança, automaticamente, desativará o forno mostrando durante alguns segundos a palavra " OFF ".

FUNÇÃO BLOQUEIO (ou de segurança para as crianças)

3 segundos!

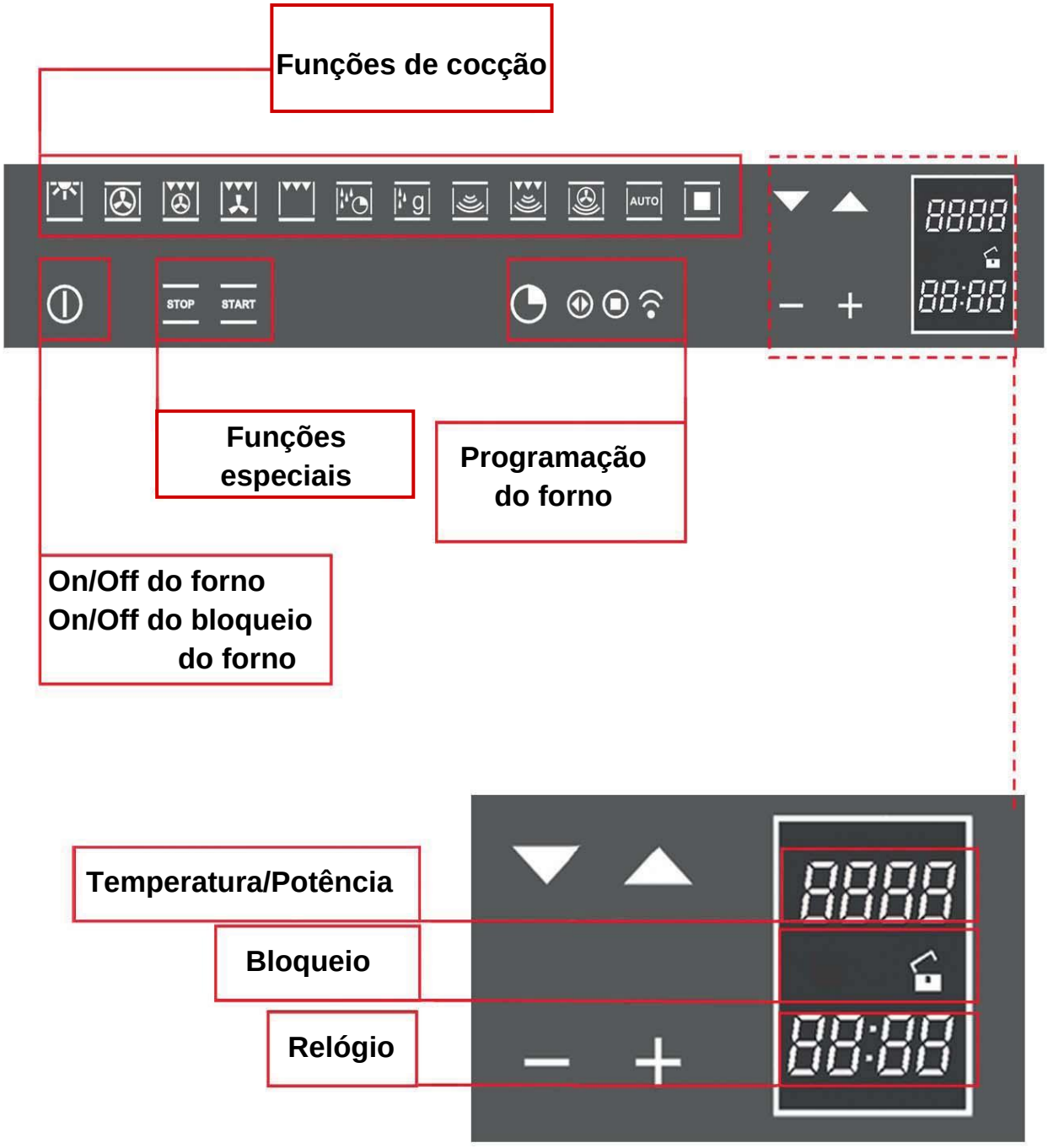
A função será ativada ou desativada ao pressionar-se por 3 segundos a tecla ⏻. A função pode ser ativada ou desativada a qualquer momento e com qualquer modo de funcionamento do

O ícone do cadeado ABERTO indica que a função BLOQUEIO não está ativada.

O ícone do cadeado FECHADO indica que a função BLOQUEIO está ATIVADA

FUNÇÕES PRINCIPAIS

Visão geral do painel de comandos do seu forno



Funções de cocção

- Esses controles disponibilizam 11 funções específicas de cocção.
- Para ativar uma dessas funções, basta pressionar o ícone respectivo.
- Cada função tem uma temperatura pré-configurada, escolhida com base em testes de cocção de receitas usuais, podendo ser facilmente modificadas conforme sua própria experiência.

FUNÇÕES DO FORNO

Lâmpada do forno. Permanece sempre acesa durante o funcionamento com os modos de micro-ondas mas, para economia de energia, nos outros modos de cocção, é controlada pelo sistema.

Com este tipo de cocção, a ventilação na parte traseira do forno circula ar quente dentro no seu interior, distribuindo-o de modo uniforme.

A cocção é feita com maior rapidez com relação à cocção convencional. O sistema é o indicado para a cocção em mais de uma prateleira e para a cocção ao mesmo tempo de diferentes alimentos (peixe, carne, etc.).

Tipo de cocção para grelhar ou dourar alimentos. A grelha com o alimento a assado deve ser inserida na 2ª ou 3ª posição, de baixo para cima. O forno deve ser pré-aquecido em pelo menos 2 minutos antes de inserir o alimento.

Descongelamento por tempo.

Descongelamento por peso.

Micro-ondas.

Micro-ondas combinado com cocção por Grill.

Micro-ondas combinado com cocção ventilada.

Acesso às receitas pré-configuradas.

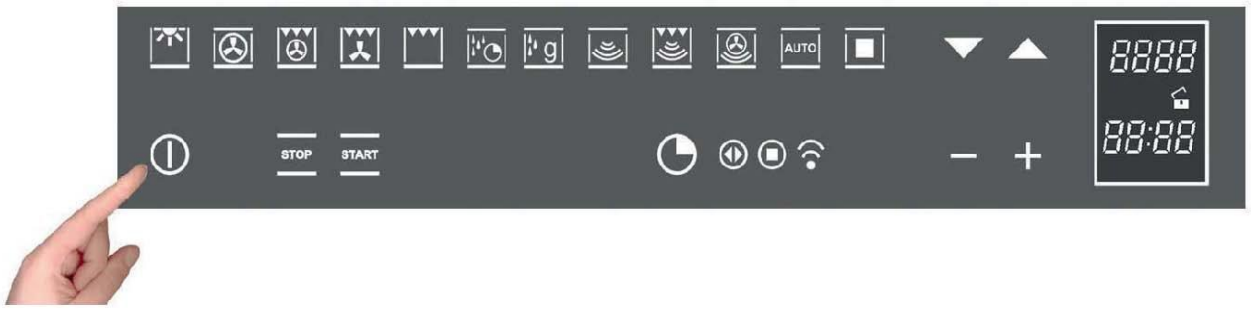
Na tabela seguinte são indicados os resultados dos testes de cocção realizados nos nossos laboratórios por um chef. Tratam-se somente de valores referenciais pois os valores que propomos servem para que você experimente suas receitas, ajudando que obtenha sempre os melhores resultados na utilização do seu forno.

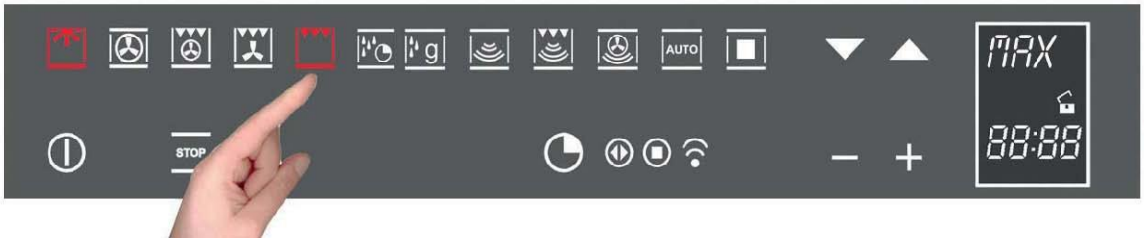
F				
°C	140-160	160-180	190	MAX
	2	2-3	2-3	2-3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F						
°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	3
	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Duas simples ações para cozinhar

Graças à lógica aplicado no microprocessador de última geração do painel de controle de seu forno, bastam duas simples ações para configurar uma cocção. Escolha a função adequada ao prato que deseja cozinhar e pressione-a!

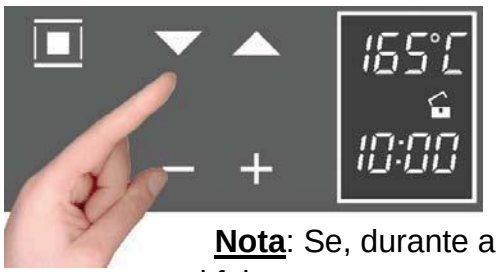




O controle indica uma temperatura para cada função que, no entanto, pode ser modificada a qualquer momento. Caso deseje optar pela temperatura pré-determinada, não é preciso fazer nada mais. O forno se ativará automaticamente em poucos segundos!

Regulagem da temperatura

O controle utiliza um termostato com precisão de ± 5°C para a máxima garantia das temperaturas de cocção exigidas. A temperatura pode ser modificada a qualquer momento. Depois de selecionar a função de cocção, basta utilizar os símbolos ▲ e ▼ . A regulagem poderá ser feita de +50 °C a 250°C. Não é necessário confirmar a modificação, o controle será ativado de forma automática em poucos segundos.



Durante a fase de aquecimento do forno, o display mostrará o aumento gradativo da temperatura no interior do forno e o símbolo de grau centígrado (°C) que ficará intermitente até que se atinja a nova temperatura escolhida. Um sinal sonoro indicará que a nova temperatura foi alcançada.

Nota: Se, durante a fase de aumento da temperatura, desejar-se verificar qual foi a temperatura programada, pressione uma das teclas ▼ ou ▲. Usando essas mesmas teclas é possível também alterar-se a temperatura programada.

Calor residual

Durante a cocção dos alimentos, a cavidade do forno reterá calor isolado do resto da cozinha graças ao isolamento térmico e a algumas técnicas de fabricação do produto. Esse calor será disperso gradualmente com o passar do tempo mas, controlado, poderá se tornar um recurso adicional na cozinha. O painel de controle indica a temperatura interna do forno após o seu desligamento até que alcance 50°C. Veja a tabela com dados sobre o calor residual em minutos por tipo de alimentos à página 21 do manual.

Aproveite esta característica para manter os alimentos quentes dentro do forno ou para terminar a cocção de maneira suave com uma redução gradativa da temperatura.

Controle da luz do forno

O controle da luz do forno permanecerá ativo independente de qualquer função de cocção, ou seja, a luz interna poderá ser acesa ou apagada de acordo com suas necessidades, quantas vezes desejar. Normalmente, a luz do forno é mantida acesa durante o aquecimento e durante três minutos após atingir a temperatura programada. A partir desse momento, para poupar-se energia, a luz do forno será apagada.

Quando for necessário verificar a cocção, poderá ser necessário acender-se a luz interna. Nesse momento, basta pressionar o ícone da luz . A luz interna permanecerá acesa durante 3 minutos, apagando-se em seguida. Poderá se abreviar esse tempo tocando-se a qualquer momento o ícone da luz interna

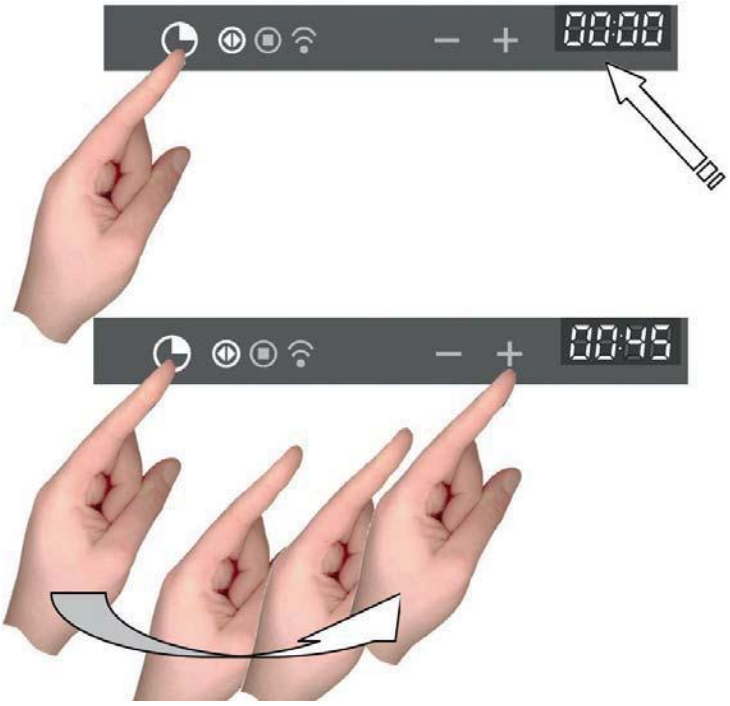
PROGRAMAÇÃO DO FORNO

(apenas para as funções)

A programação do forno possibilita o uso de três modalidades de controle da duração da cocção. Todas podem ser utilizadas em conjunto com as funções de cocção normais.

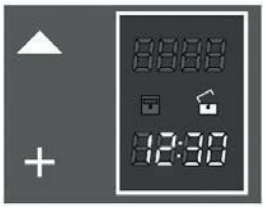
As funções podem ser selecionadas em sequência, da esquerda à direita, pressionando-se o ícone do relógio. A cada toque se acenderá um símbolo, sequencialmente.

Programação do timer: tempo de cocção



Toque uma vez o ícone do timer e o respectivo ícone se acenderá. Ainda, display do painel de controle substituirá a indicação da hora atual por 00:00.

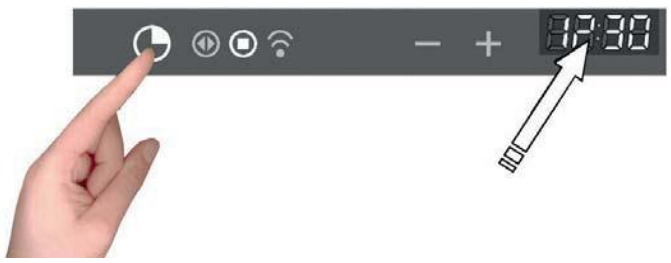
Os dois pontos “ **:** “ ficam intermitentes para indicar que é possível programar o tempo de cocção.



Depois de definido o tempo de cocção, o painel de controle exibirá novamente a hora atual e o símbolo “duração da cocção” acenderá.

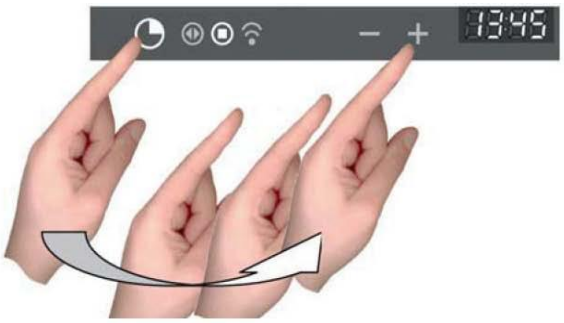
A contagem regressiva do tempo programado de cocção então começa. Transcorrido o tempo programado, o forno emite um sinal sonoro, as resistências de aquecimento são desligadas e a cocção se encerra. O painel de comando exibirá “Programa terminado, extrair o prato”. Pressione qualquer tecla para interromper o sinal sonoro ou abra a porta do forno. Depois de 1 minuto, o forno será desligado automaticamente se não forem programadas outras funções de cocção.

Programação do timer: hora de término da cocção

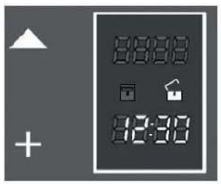


Toque duas vezes o ícone do timer, o respectivo ícone se acenderá.

Os dois pontos “ **:** “ ficam intermitentes para indicar que é possível programar a hora de término da cocção.



Programe a hora de término da cocção pressionando os ícones “ **+** “ ou “ **–** “.



Depois de definida a hora de término da cocção, o display mostrará novamente a hora atual e o ícone “término da cocção” acenderá.

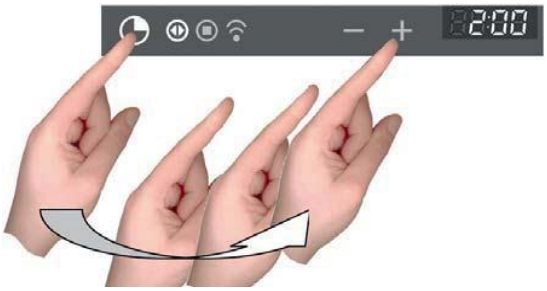
A contagem regressiva do tempo programado de cocção então começa. Transcorrido o tempo programado, o forno emite um sinal sonoro, as resistências de aquecimento são desligadas e a cocção se encerra. No painel de comando é exibe-se “Programa terminado, extrair o prato”. Pressione qualquer tecla para interromper o sinal sonoro ou abra a porta do forno. Depois de 8 segundos, o forno será desligado automaticamente se não forem programadas outras funções de cocção.

Programação do timer: cocção programada

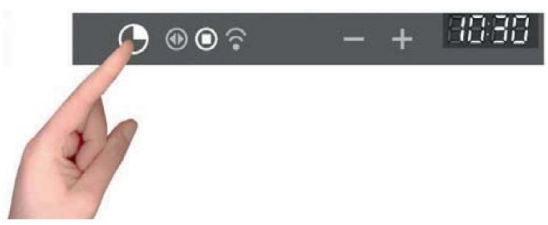
Com a combinação dos dois modos “tempo de cocção” e “término da cocção” é possível programar o forno para que comece a cocção numa hora diferente da hora atual. Por exemplo, são 8:30 e você deseja que às 13:00 esteja pronta uma carne assada. Eis o que deve fazer:

Prepare e tempere a carne para a cocção e coloque-a no forno.

Ligue o forno, escolha a função de cocção e programe a temperatura.



Programe, então, a duração da cocção, por exemplo, duas horas.



Defina então a hora de término da cocção. O painel de controle soma à hora atual o tempo de cocção e indica a hora de término de cocção. No presente exemplo, indicará 10:30 (8:30 + duas horas).

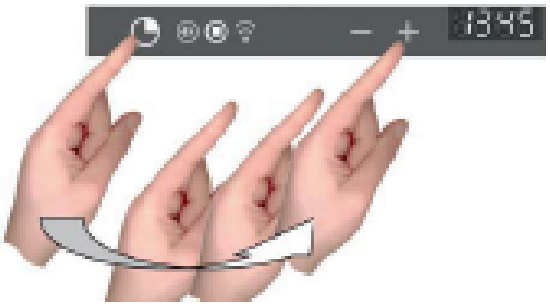
Modifique a hora de término da cocção para que seja igual à hora desejada. No exemplo, 13:00.

O forno ficará aguardando (stand-by) , apagando a luz do forno.

O painel de controle ativa automaticamente o forno às 11:00 (13:00- duas horas) e desliga-o às 13:00. Como desejado, às 13:00, sua carne estará pronta!

Programação do timer: conta minutos

A contagem dos minutos é uma função do timer independente do funcionamento do forno, Ou seja, não bloqueia a cocção e não desliga o forno, funcionando somente como sinalizador sonoro. Pode ser programado a qualquer momento, por exemplo para lembrar-lhe o controle da cocção em um fogão ou no próprio forno ou ainda para lembrar-lhe de atividades na cozinha. Também funciona com o forno desligado. Basta tocar uma vez o ícone das timer. Se o conta minutos for usado com o forno ligado, basta pressionar, em sequência, o ícone do timer por três vezes.



Os dois pontos (“ **:** “) ficam intermitentes
Para indicar que é possível se ajustar/programar o valor.

Programe os minutos mediante os símbolos “ **+** ” e “ **-** “. A partir desse momento começa a contagem. Depois de transcorrido o tempo indicado, o forno emitirá um sinal sonoro e o ícone específico ficará intermitente. Pressione qualquer tecla para interromper o sinal sonoro.

Programação do timer: cancelamento do programa

Para cancelar uma programação, é necessário colocar como zero o valor atribuído anteriormente ou desligar o forno.

AS FUNÇÕES TRADICIONAIS DE COCÇÃO

Resistência Circular com ventilação. Regulagem do termostato de 50°C até 250°C.

Super Grill + resistência circular com ventilação. Regulagem to termostato de 50°C até 250°C.

Super Grill com ventilação. Regulagem do termostato de 50°C até 250°C.

Super Grill. Regulagem do termostato de 50°C até 250°C.

FUNCIONAMENTO COM MICRO-ONDAS

As micro-ondas transformam-se em calor penetrando profundamente nos alimentos. O forno de micro-ondas pode ser utilizado sozinho ou combinado com um outro tipo de aquecimento. Esta seção do manual contém as informações relacionadas aos utensílios e as instruções para configurar o forno de micro-ondas.

ADVERTÊNCIA QUANTO AOS UTENSÍLIOS E RECIPIENTES

Utensílios e recipientes adequados

São apropriados os utensílios e recipientes resistentes ao calor, sejam de vidro, vitrocerâmicos, louça, cerâmico ou de plástico refratário. Ou seja, de materiais permeáveis às micro-ondas.

Também é possível utilizar-se pratos comuns de refeição.

Louças com bordas e decorações douradas ou prateadas só podem ser utilizadas se seu fabricante garantir que as mesmas são adequadas para utilização em fornos de micro-ondas.

Ao utilizar o forno de micro-ondas, coloque sempre os utensílios e recipientes sobre o prato giratório.

Ao utilizar a função combinada, posicione o prato a cozinhar sobre a grelha redonda baixa que, por sua vez, deve ser colocada sempre no centro do prato giratório.

Utensílios e recipientes inadequados

Utensílios e recipientes de metal não são adequados.

O metal não é permeável às micro-ondas, assim, os alimentos no interior de recipientes de metal permanecerão frios.

Atenção! Componentes de metal colocados dentro do forno de micro-ondas em funcionamento causarão faiscamento que, por sua vez, poderão danificar gravemente o vidro interno da porta.

Atenção! A grelha plana deve ser removida do produto quando forem utilizados os modos micro-ondas e/ou cocção combinada.

Teste de utensílios e recipientes

Nunca acione o forno de micro-ondas antes de inserir os alimentos. A única exceção é para, durante um período mínimo de tempo, para testar a adequação ao micro-ondas de utensílios e recipientes.

Caso esteja em dúvida sobre a adequação de algum utensílio ou recipiente ao uso no micro-ondas, aconselha-se o seguinte teste:
Introduza o utensílio ou o recipiente vazio no micro-ondas e deixe-o funcionando na potência máxima por 1 ou 1,5 minutos.
Verifique a temperatura regularmente. O utensílio ou o recipiente deve estar frio ou, no máximo, morno. Se estiver quente ou soltar faíscas, não é adequado ao uso em micro-ondas.

Descongelamento por tempo

Ligue o forno através da tecla ⏻.

Selecione a função DESCONGELAMENTO POR TEMPO .

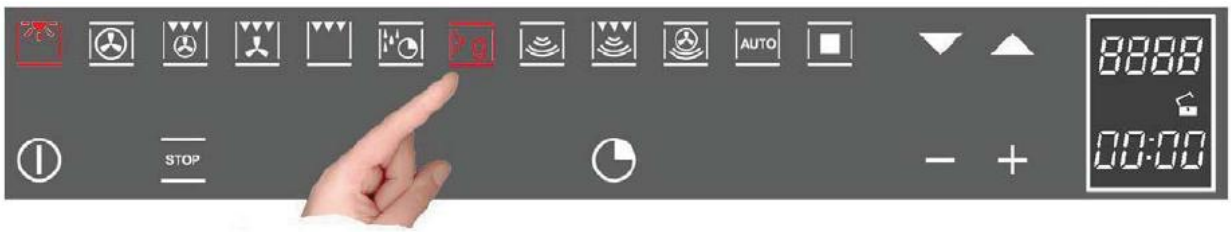
Com as teclas " **+** " ou " **–** ", é possível modificar-se o tempo de descongelamento com intervalos de 5 segundos. Se mantiver pressionado " **+** " ou " **–** " durante um intervalo de tempo superior a 3 segundos, a velocidade da regulagem do tempo aumenta. Ao terminar as programações, selecione a função START que vai estar intermitente para iniciar o descongelamento com a contagem regressiva do tempo no display.

O tempo de descongelamento deve ser programado obrigatoriamente, caso contrário, a tecla START não irá funcionar. O funcionamento do micro-ondas será ajustado automaticamente para obter-se o melhor resultado possível. Após algum tempo de funcionamento, o display indicará a necessidade de VIRAR O PRATO. Se isso não for possível ou não for desejado, abra e feche a porta do forno para prosseguir com o descongelamento. Um sinal sonoro soará e a expressão PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO aparecerá no display, indicando que o programa foi concluído.

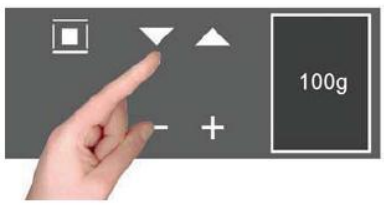
Descongelamento por peso

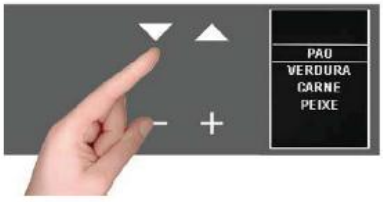
Ligue o forno através da tecla ⏻.

Selecione a função DESCONGELAMENTO POR PESO



No display, aparecerá





Selecione o prato desejado usando as teclas ▼ ou ▲, confirme sua opção com ▣. O display mostrará o peso inicial mínimo de 50g. Com ▼ ou ▲ diminua ou aumente o peso, e com a tecla ▣ confirme a sua opção de peso. Encerrando a programação, a função START se mostrará intermitente. Pressione-a para iniciar a contagem regressiva de tempo e o descongelamento por peso.
Após algum tempo de operação, o display indicará a necessidade VIRAR O PRATO.

Se isso não for possível ou não for desejado, abra e feche a porta do forno e prossiga com o descongelamento. Um sinal sonoro soará e a expressão PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO aparecerá no display, indicando que o programa foi concluído. A tabela abaixo mostra os principais programas de descongelamento segundo os alguns tipos de alimentos:

Programa	Peso (g)	Tempo de funcionamento (minutos)	Tempo de Calor Residual (minutos) *
Pão	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Verduras	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Carne	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Peixe	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

(*) Veja as possibilidades de utilização do calor residual do seu forno às páginas 14 e 15 deste manual.

FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Ligue o forno pressionando a tecla ⏻.

Selecione a função MICRO-ONDAS .
Com as teclas ▼ e ▲ é possível ajustar o nível de potência em intervalos de 150 W, a partir ou até o valor máximo de 900 W. Com as teclas " **+** " ou " **–** " pode ser programada a duração da cocção com intervalos de 5 segundos. Se as teclas " **+** " ou " **–** " forem mantidas pressionadas por um intervalo de tempo superior a 3 segundos, a velocidade da regulagem aumentará. O tempo de cocção tem que ser programado obrigatoriamente pois, do contrário, a tecla START não poderá ser acionada. Ao terminar as programações feitas, selecione a tecla START que se manterá intermitente. A cocção e a contagem regressiva da cocção será iniciada e mostrada no display.
Uma sinalização sonora e a expressão PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO aparecendo no display indicarão que o programa foi concluído.

ATENÇÃO : o forno memoriza sempre a última potência utilizada!

FUNÇÃO MICRO-ONDAS + SUPER GRILL

Ligue o forno pressionando a tecla ⏻.

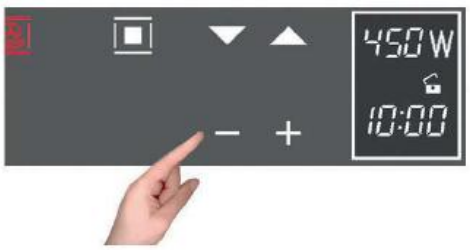
Selecione a função MICRO-ONDAS + SUPER GRILL .
Com as teclas ▼ e ▲ é possível ajustar o nível de potência em intervalos de 150 W, a partir ou até o valor máximo de 900 W. Com as teclas " **+** " ou " **–** " pode ser

programada a duração da cocção com intervalos de 5 segundos. Se as teclas " **+** " ou " **-** " forem mantidas pressionadas por um intervalo de tempo superior a 3 segundos, a velocidade da regulagem aumentará. O tempo de cocção tem que ser programado obrigatoriamente pois, do contrário, a tecla START não poderá ser acionada, não será possível iniciar a cocção e o tempo se manterá intermitente no display. Ao terminar as programações feitas, selecione a tecla START que se mostrará intermitente. A cocção será iniciada e a contagem regressiva da cocção aparecerá no display.
Uma sinalização sonora e a expressão PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO aparecendo no display indicarão que o programa foi concluído.

FUNÇÃO MICRO-ONDAS + RESISTÊNCIA CIRCULAR COM VENTILAÇÃO

Ligue o forno pressionando a tecla ⏻.
Selecione a função MICRO-ONDAS + RESISTÊNCIA CIRCULAR COM VENTILAÇÃO .

Com as teclas ▼ e ▲ é possível ajustar o nível de potência em intervalos de 150 W, a partir ou até o valor máximo de 450 W.



- Confirme a escolha com ▣ .
- No alto do display a potência em W dará lugar à temperatura.
- Com as teclas ▼ e ▲ então ajuste a temperatura em intervalos de 5°C a partir ou até o valor máximo de 200°C.
- Confirme a opção de temperatura com ▣ .
- Utilizando as teclas " **+** " ou " **-** ", programe a duração da cocção (no exemplo da figura *10:00*) em intervalos de 5 segundos.

Ao terminar a programação, selecione a função START que se mostrará intermitente. A cocção será iniciada e a contagem regressiva da cocção aparecerá no display. O tempo de cocção tem que ser obrigatoriamente programado pois, do contrário, a tecla START não poderá ser ativada.

NOTAS:
- Durante a programação, se mantiver pressionado " **+** " ou " **-** " durante mais de 3 segundos, a velocidade dos ajustes aumenta.
- Uma sinalização sonora e a expressão PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO aparecendo no display indicarão que o programa foi concluído. Pressione qualquer tecla ou abra a porta para interromper o sinal sonoro.

FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE MICRO-ONDAS: RECEITAS

Para ter acesso à função receitas, utilize o seguinte procedimento:

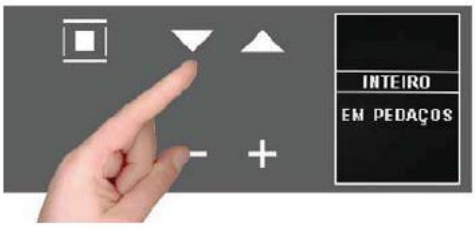
- Ligue o forno pressionando a tecla ⏻.
- Selecione a função automática (AUTO).

No display são exibidas as 2 opções:

- Receitas pessoais.
- Receitas definidas.

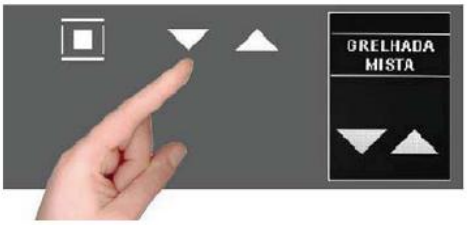
Escolha a programação desejada com as teclas ▼ ou ▲ .

Com a tecla ▣ confirme a opção feita.
O display exibirá o menu da figura ao lado.
Utilize as teclas ▼ ou ▲ para escolher o tipo de prato. Com a tecla ▣ confirme a opção feita



Utilize as teclas ▼ ou ▲ para escolher o tipo (inteiro ou em pedaços).

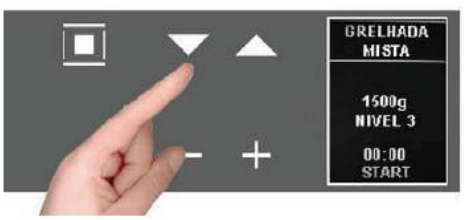
Com a tecla ▣ confirme sua opção.



Utilize as teclas ▼ ou ▲ para escolher o tipo (grelhada ou mista).

Com a tecla ▣ confirme sua opção.

A opção de peso será mostrada no display.
Utilize as teclas ▼ ou ▲ para escolher um dos valores de peso pré-determinados e com a tecla ▣ confirme a escolha feita.



Ao terminar a programação, o display mostrará todos os detalhes da receita programada.

Os dois pontos " : " do tempo de cocção (00:30) ficarão intermitentes, indicando a possibilidade de altera-lo. Mude-o usando as teclas " + " ou " - ".

Ou, selecione diretamente a função START para iniciar imediatamente a cocção com a contagem regressiva do tempo mostrado no display.

ATENÇÃO: algumas receitas exigem o pré-aquecimento do forno, portanto, introduza o alimento somente após o forno alcançar a temperatura pré-determinada e o display exibir a frase “PROGRAMA TERMINADO INSERIR O PRATO”

Depois de terminada a cocção, será mostrada intermitentemente no display a frase “PROGRAMA TERMINADO, EXTRAIR O PRATO”. Soará também um sinal que pode ser interrompido ao pressionar-se qualquer tecla ou ao abrir-se a porta.

NOTAS:
Se errar ao escolher os valores inseridos na programação do forno ou, ainda, se quiser modificar os parâmetros de sua receita, a qualquer momento é possível pressionar STOP para anular a programação feita e retomá-la com os novos valores.

Notas:

- Ao cozinhar utilizando os parâmetros de tempo das receitas pré-programadas e que foram modificados em sua nova programação, junto com o sinal sonoro, o display mostrará também a seguinte pergunta VOCÊ QUER SALVAR A RECEITA?
- Veja no parágrafo seguinte como salvar suas receitas.

PERSONALIZAÇÃO DAS RECEITAS

Depois de concluída uma receita pré-configurada, se você decidir que os parâmetros devem ser modificados para obter um resultado mais ao seu gosto, pode-se alterar a receita utilizada e salvá-la para utilizações futuras, memorizando os novos valores usados (peso e tempo de cocção). Assim, para modificar os parâmetros de uma receita pré-configurada, utilize o seguinte procedimento:

- Com a tecla “ **+** “ selecione “SIM”.
- Confirmar com a tecla ■. O tempo utilizado é mostrado.
- Modificar com “ **+** “ ou “ **–** “ e confirmar com ■. Aparecerá o peso utilizado.
- Modificar modificar com “ **+** “ ou “ **–** “ e confirmar com ■, aparecerá a mensagem “RECEITA SALVA POS. 1/1 e assim por diante, em ordem crescente de posições de memória.

Sempre que entrar no menu “ RECEITAS PESSOAIS “ você encontrará as suas receitas salvas na lista. Se a memória usada para o salvamento das receitas pessoais for insuficiente, será exibida no display a mensagem: “ MEMÓRIA INSUFICIENTE IMPOSSIVEL SALVAR ”.

Antes de salvar a receita, será preciso deletar outras, da seguinte maneira:

- Selecione a função AUTO (AUTO).
- Pressione ■ para entrar na área de “ RECEITAS PESSOAIS “, onde se encontram todas as receitas salvas.

- Com as teclas ▼ ou ▲ percorra o menu para selecionar a receita que deseja eliminar.

NOTA: os nomes das receitas (alguns em Inglês) são pré-determinados pelo menu.

- Então, uma vez selecionada a receita a cancelar, pressione a tecla STOP até que apareça a tela abaixo:

A opção de deletar ou não a receita está pré-configurada de fábrica como NÃO. Caso queira selecionar SIM (eliminar a receita), pressione as teclas " **+** " ou " **–** " para selecionar SIM. Confirme essa opção pressionando a tecla ■.

No display será confirmado que a receita foi eliminada.

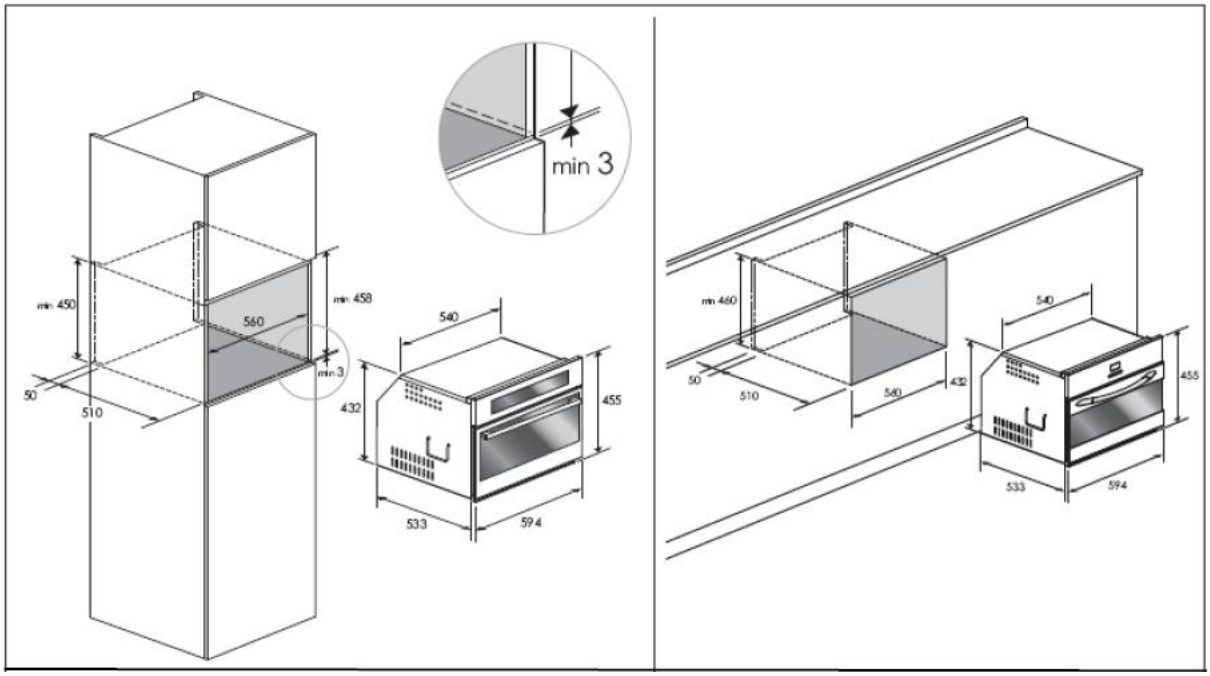
PARA O INSTALADOR

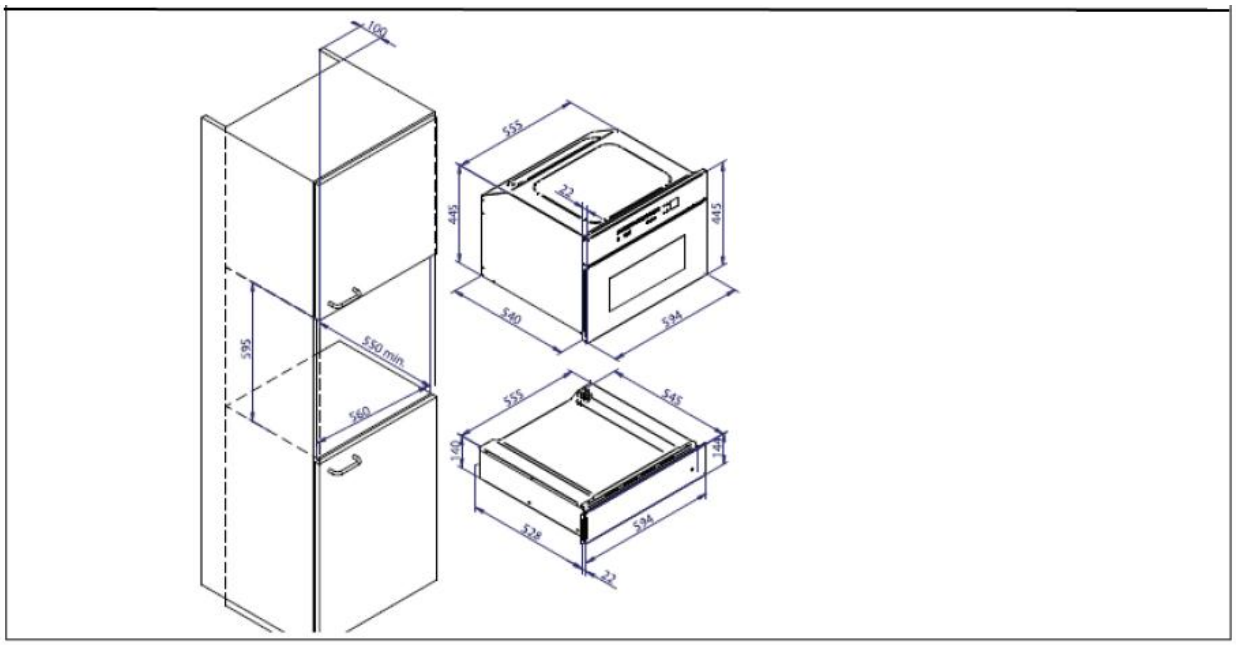
Embutimento do forno combinado

- O forno combinado TK34 pode ser instalado debaixo do tampo da cozinha, em coluna ou em torre, combinado com um forno elétrico multi-função ou com uma gaveta aquecida.
- O material utilizado no móvel ou gabinete de cozinha deve ser resistente ao calor, até a temperatura de 90°C. O forno deve estar centralizado em relação às paredes do móvel e deve ser fixado ao móvel ou gabinete utilizando-se os parafusos e buchas fornecidos.

⚠ As dimensões a serem observadas no embutimento são as mencionadas nas figuras abaixo. O ponto de referência a ser considerado é a frente do nicho. Caso isto não seja respeitado as aberturas para o arrefecimento do produto poderão ficar mal posicionadas, podendo causar assim o mal funcionamento do produto e até mesmo danos ao nicho de instalação.

⚠ A TECNO Eletrodomésticos não se responsabiliza por falhas no projeto dos móveis de embutimento.




100
595
550 min.
560
555
22
445
445
540
534
555
545
140
144
528
534
22

DADOS TÉCNICOS

Corrente de alimentação	220V, 60Hz
Potência máxima absorvida	3200W
Potência de micro-ondas	900W
Grill	1500W
Resistências	1500W
Frequência do micro-ondas	2450MHz

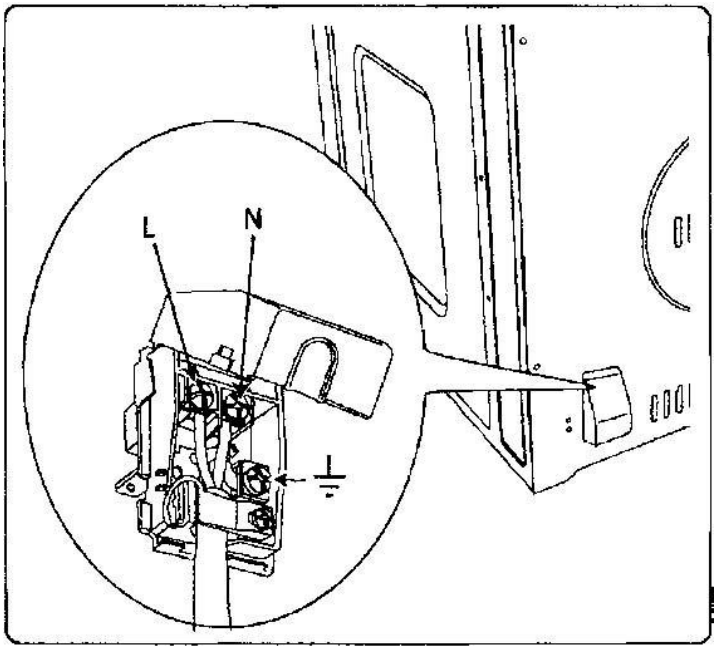
LIGAÇÃO ELÉTRICA

Antes de efetuar a ligação elétrica do forno com a rede elétrica, certifique-se que:

As características da sua rede elétrica correspondem às indicações da etiqueta de identificação com os dados técnicos do produto aplicada na área frontal do forno.

A rede elétrica possui um aterramento eficaz, conforme as normas e as disposições legais em vigor. O aterramento é obrigatório nos termos da lei. Em nenhum ponto o cabo pode atingir uma temperatura 50° C superior à temperatura ambiente. Este forno deve ser ligado à rede elétrica através de um cabo de alimentação que tenha um plugue aterrado compatível com a tomada elétrica que alimenta este forno.
NOTA: O fabricante declina qualquer responsabilidade se o que mencionado acima e as normas de prevenção de acidentes usuais não forem respeitados e se o Cabo de Alimentação original do produto for cortado, eliminado, adaptado ou substituído.

Tipos e Diâmetro Mínimo dos Cabos
H05RR-F 3 x 1,5mm²
H05VV-F 3 x 1,5mm²
H05RN-F 3 x 1,5mm²
H05V2V2-F 3 x 1,5mm²



CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia Contratual (um ano):
A **TECNO** garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data da emissão de sua nota fiscal de venda, tendo como base o comprovante de recebimento do produto constante na nota fiscal.

Garantia Legal (90 dias):
Vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias a partir da data de emissão da nota fiscal do produto ao consumidor tendo como base o comprovante de recebimento do produto constante na nota fiscal.

São condições desta garantia:

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor **TECNO**.

2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.

3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado **TECNO**. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.

4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrer, isolada ou conjuntamente, qualquer uma das situações a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

5. Para que os produtos sejam cobertos pela garantia, é indispensável que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado **TECNO**.

6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor. Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado.

A **TECNO** Eletrodomésticos Ltda. reserva para si o direito de modificar os produtos (características e/ou componentes) sem prévio aviso.

ATENÇÃO: Se a porta ou suas vedações forem danificadas, o forno não deve ser operado enquanto não for reparado por pessoal qualificado.

ATENÇÃO: É perigoso para qualquer pessoa, com exceção do pessoal qualificado, realizar operações de manutenção ou reparação que exijam a remoção de qualquer cobertura que proteja contra a exposição à energia das micro-ondas;

ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois correm o risco de explodir.

ANOTAÇÕES

Anote aqui dados que poderão lhe ser úteis no futuro.

DADOS CONSTANTES NA NOTA FISCAL:

LOJA:

NÚMERO DA NOTA:

DATA DE AQUISIÇÃO:

DADOS DA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

MODELO:

NÚMERO DE SÉRIE:

DADOS DO INSTALADOR:

EMPRESA:

TELEFONE:

DATA DE INSTALAÇÃO:

NOME DO TÉCNICO INSTALADOR:

OUTRAS ANOTAÇÕES:

Cod. 2.002.60.1 - 2ed

Abril/2013